

Terms and Conditions

The Library provides access to digitized documents strictly for noncommercial educational, research and private purposes and makes no warranty with regard to their use for other purposes. Some of our collections are protected by copyright. Publication and/or broadcast in any form (including electronic) requires prior written permission from the Library.

Each copy of any part of this document must contain there Terms and Conditions. With the usage of the library's online system to access or download a digitized document you accept there Terms and Conditions.

Reproductions of material on the web site may not be made for or donated to other repositories, nor may be further reproduced without written permission from the Library

For reproduction requests and permissions, please contact us. If citing materials, please give proper attribution of the source.

Imprint:

Director: Mag. Renate Plöchl

Deputy director: Mag. Julian Sagmeister

Owner of medium: Oberösterreichische Landesbibliothek

Publisher: Oberösterreichische Landesbibliothek, 4021 Linz, Schillerplatz 2

Contact:

Email: [landesbibliothek\(at\)ooe.gv.at](mailto:landesbibliothek(at)ooe.gv.at)

Telephone: +43(732) 7720-53100

136. Süsse Mandel-Schnitten / auf
andere Art.

Die Mandeln müssen abgezogen / und gröblich zerstoßen / dann
in einem Napfflein ein wenig Semmel-Mehl / wie auch Iris-
Sanet / Zimmet / Zucker / Citronen-Marc / und würffliche ge-
schnittene Citronen-Scheiffen darunter gemischet worden / welches
man mit Spanischen Wein anfeuchten kan : Dann schneidet man
runde Plätzlein von Vogelhöfflein oder Eyer-Rüchlein / streichet so
dann diese Füll / und ferner einen zerflopfien Eyerdottern / darauf /
bäcket es geschwind aus Schmalz ; und wann diese Mandel-Schnit-
ten abgekühlet / leget ein mit Rosen-Wasser und Zucker angemachtes
Eis darüber / und bestreuet es mit Zucker und Zimmet / setzet es auf ein
Blech / und lasset sie auf dem Ofen schön vertrocknen ; das Blech aber
muß man zuvor ein wenig mit Butter überschmieren : Will man es
nicht mit Zucker und Zimmet bestreuen / kan es auch mit einem ver-
flopfien Ey verrichtet werden.

137. Süsse Mandel-Schnitten /
noch anderst.

Soffet und hacket abgezogene Mandeln / so viel man will /
streuet Zucker und Zimmet darein / feuchtet sie mit gutem
Wein an ; streichet diese jetzt gedachte Füll / auf Plätzlein weiß-
geschnittene Semmeln oder Eyer-Brod / etwas hoch und in die Run-
den auß / bäcket sie ganz gemach aus Schmalz : leget sie in eine Schüs-
sel / güßet Wein daran / streuet Zucker und Irisanet darauf / decket sie
mit einer andern Schüssel zu / und lasset sie auf einer Glut oder Kohle
Pfannen auffbäden.

138. Zucker-Kräpflein.

Nehmet schönes Mehl / schlaget zween Eyerdottern daran / güßet
einen